

Согласовано

Директор
МКОУ СОШ с. Гастелло
/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

2 февраля 2023 г.

12-18 лет Ученики (обед плат.)

Сборник рецептур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Обед								
2008	54-2с	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ(курица)	250	25,27	6,3	11,2	13,2	174
2008	311	ПЛОВ ИЗ СВИНИНЫ	250	60,53	19,2	42,1	40,6	598
2020	54	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	24,16	0,8	0,1	2,5	13
2008	001	ХЛЕБ	70	6,15	1,9	0,3	11,6	55
2008	394	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	12,74	0,2		23,8	95
Итого				119,57	28,4	53,7	91,7	935
Всего				119,60	27,4	45,6	121	976

зав. производством _____



Исматулаева Е.А.

Согласовано

директор
МКОУ СОШ с. Гастелло
/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

2 февраля 2023 г.

ОВЗ 12-18 лет

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак								
2008	324	КАША ГРЕЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ	200/5	27,83	11,3	11,2	38,7	294
1980	001	БАТОН МОСКОВСКИЙ	40	5,80	4,8	0,4	30,4	142
2004	96	МАСЛО (ПОРЦИЯМИ)	10	8,50	0,1	8,3	0,1	75
2020	54-1з	СЫР В НАРЕЗКЕ	30	23,09	7	8,9		109
2020	54-21ги	КАКАО С МОЛОКОМ	200	13,37	3,9	3,6	11,2	90
1983	912	БАНАН	220	89,06	3,3	1,1	45,9	210
Итого				167,65	30,4	33,5	126,3	920
Обед								
2020	54-2с	БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ СО СМЕТАНОЙ (курица)	250	25,14	6,5	11,4	12,1	172
2020	54-11м	ПЛОВ ИЗ СВИНИНЫ	250	45,71	15,3	34,4	46,3	538
2020	54	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	80	18,75	0,7	0,1	1,9	11
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,60	4,1	0,3	26,1	122
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	1,9	0,3	11,6	55
2008	394	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	11,60	0,2		29,6	118
Итого				107,35	28,7	46,5	127,6	1016
Всего				275,00	59,1	80	253,9	1936

Зав.производством



Исматулаева Е.А.

Согласовано

директор
МКОУ СОШ с. Гастелло
/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

2 февраля 2023 г.

12-18 лет(КМНС,1 род.,дети из семьи многодет.)

Сбор- ник рецеп- тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге- тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле- воды, г	
Завтрак								
2020	54-11м	ПЛОВ ИЗ СВИНИНЫ	250	60,53	20,3	44,9	50,3	663
2020	54	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	100	24,16	0,9	0,1	2,5	14
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,60	4,1	0,3	26,1	122
		ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	1,9	0,3	11,6	55
		СДОБА С ИЗЮМОМ	60	16,02				
2008	394	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	12,74	0,2		30,5	122
Итого				119,60	27,4	45,6	121	976
Всего				119,60	27,4	45,6	121	976

Зав.производством



Исматулаева Е.А.

Согласовано

директор
МКОУ СОШ с. Гастелло
/Илющенко Г.А./

МЕНЮ

2 февраля 2023 г.

7-11 лет

Сбор-ник рецеп-тур	№ техн. карты	Наименование блюда	Выход	Цена, руб.	Химический состав			Энерге-тическая ценность, ккал
					Белки, г	Жиры, г	Угле-воды, г	
Завтрак								
2020	54-11м	ПЛОВ ИЗ СВИНИНЫ	200	39,50	13,2	29,7	38,7	460
2020	54	ОГУРЕЦ В НАРЕЗКЕ	80	19,27	0,7	0,1	2	11
1980	001	ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ	40	3,60	4,1	0,3	26,1	122
1980	001	ХЛЕБ РЖАНОЙ	30	2,55	1,9	0,3	11,6	55
		СДОБА С ИЗЮМОМ	60	16,02				
1980	930	КОМПОТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ	200	11,82	0,2		22,4	89
Итого				92,76	20,1	30,4	100,8	737
Всего				92,76	20,1	30,4	100,8	737

Зав. производством

Исматулаева Е.А.